



## Fattoria Scopone Il Bagatto 2006

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

**Uve:** Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 10%, Petit Verdot 10%

**Produzione:** 2450 bottiglie

**Vinificazione e affinamento**

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di settembre

**Raccolta:** manuale in cassetta

**Tecnica di vinificazione:** diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle coniche di acciaio inox termocondizionate per 15 gg almeno.

**Fermentazione malolattica:** in barriques di rovere o in acciaio inox

**Durata dell'affinamento in legno:** da 18 a 20 mesi in barriques di rovere francese e botti di 65 ettolitri

**Modalità di stabilizzazione del prodotto:** decantazione naturale

**Affinamento in bottiglia:** 18 mesi

**Riconoscimenti:**

Diploma di Menzione Speciale alla VIII Selezione dei Vini di Toscana 2008

Diploma di Menzione Speciale alla IX Selezione dei Vini di Toscana 2010.

Diploma di Gran Menzione al XVII Concorso Enologico Internazionale Vinitaly, Verona.

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei, cupo.

**Profumo:** intenso, ricco di note fruttate di more, frutti di bosco. Piacevolmente speziato e balsamico.

**Sapore:** molto equilibrato, rotondo, voluminoso, di grande struttura e ricchezza tannica.

**Abbinamento gastronomico:** primi, carni alla griglia, arrostiti e tutti i formaggi

**Analisi chimica**

**Gradazione alcolica ml/100ml:** 14

**Acidità totale g/l:** 5,2